



# Wijn Info-Blad



## Pedrotti-Riserva Brut 1998, DOC

(47f)

### Het wijnhuis:

Het geheim van het succes van het huis Pedrotti is tijd, haar lange ervaring en reputatie op het gebied van mousserende wijnen en de Grotta, de natuurlijke grot waarin de mousserende wijnen rijpen. De familie Pedrotti maakt in Nomi-Trentino al vanaf 1901 verfijnde wijnen. Het was overgrootvader Emanuele Pedrotti die het bedrijf stichtte en één van de eerste spumante producenten van Trentino werd. In 1928 gaf Emanuele het roer over aan Italo. Italo was een alom bekend en gerespecteerde vakman, expert wijnmaker en druivenkweker. Een man die - in alles wat hij deed - alleen de hoogste kwaliteit nastreef. Italo was een echte pionier, die in de oude tijden al zeer geavanceerde wijnmaaktechnologieën toepaste. Het bedrijf ontwikkelde verder onder leiding van Italo's zoon Paolo, die oenology studeerde aan "la scuola di enologia di S. Michele All'Adige". Het bedrijf maakte een korte rustpauze mee, toen Paolo stopte met wijnmaken. In 2008 werd het bedrijf echter voortgezet door Paolo's dochters Donatelle en Chiara en bleef de historische naam Pedrotti Spumanti behouden. Donatelle en Chiara bouwen voort op de lange ervaringen van de generaties voor hen en completeren dit met jeugdige entrepreneurschap.

Bijzonder van het huis Pedrotti is het gebruik van een natuurlijk grottenstelsel voor het rijpen van de mousserende wijnen. De "Grotto dello Spumante Pedrotti" is zeer bekend in de wereld van 'spumante', zelfs buiten de Trentino regio. Deze natuurlijke grotten vormen de ideale omgeving voor het rijpen van verfijnde wijnen. De "Grotta" is door de familie omgevormd tot wijnkelder met een prachtige proefruimte. De spumante rijpt hier minstens 2,5 jaar op de fles bij een constante temperatuur van 13° C tot 14° C, volledig beschermd van licht en geluid of trillingen.

### Productiebeschrijving:

Het geheim van deze wijn is tijd. De wijn wordt gemaakt van zorgvuldig geselecteerde handgeplukte druiven. Na tirage rijpt de wijn 12 jaar in de natuurlijke grotten van het huis Pedrotti.

### Smaak:

Subtiel en persistent perlage, delicate tonen van broodgist en aroma's van rijp fruit. Geraffineerde elegante wijn.

### Bouquet:

Knapperig brood, rijp fruit, tropisch fruit

### Kleur:

Strogeel met gouden zweem.

### Serveertips:

Geschikt voor de hele maaltijd, perfect ter begeleiding van hoogculinaire gerechten.



### Algemene Informatie Producent:

Land: Italië  
 Streek: Trentino  
 Naam: Pedrotti  
 Plaats: Nomi  
 Jaarlijkse productie wijngaard: 60000  
 Oppervlakte wijngaard:  
 Methode: conventioneel  
 Enoloog:

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type: wit mousserend  
 Aantal fl. p/jr.:  
 Classificatie: DOC  
 Inhoud: 7,5  
 Alcohol %: 12  
 Druiven: 90% Chardonnay 10% Pinot Nero  
 Leeftijd stokken:  
 Bewaren: 2-3 jaar.  
 Beste temperatuur: 8-9°C.  
 Zuurgraad:  
 Restsuiker: 8g/lt.  
 Droog extract:

Foto's kunnen afwijken (jaartal)